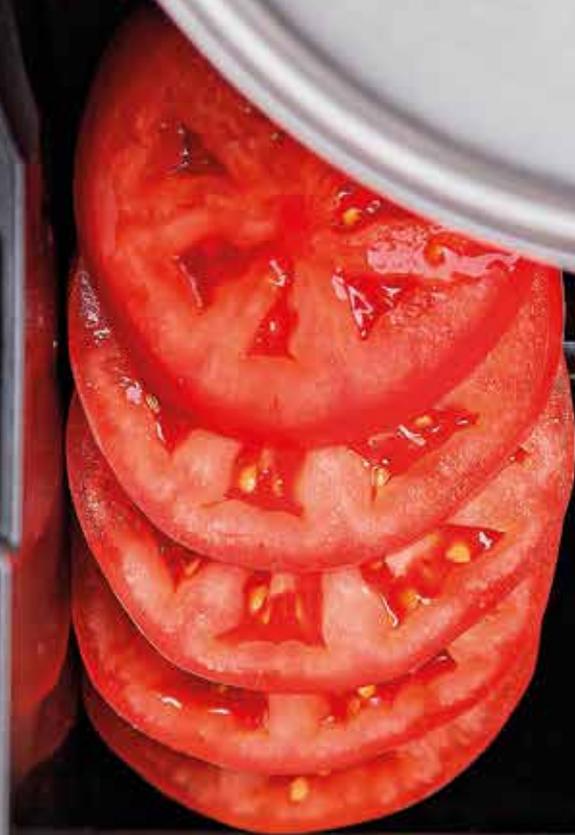


Compact Line

KOMBIGERÄT, GEMÜSESCHNEIDER, KUTTER



Maximale Vielseitigkeit...



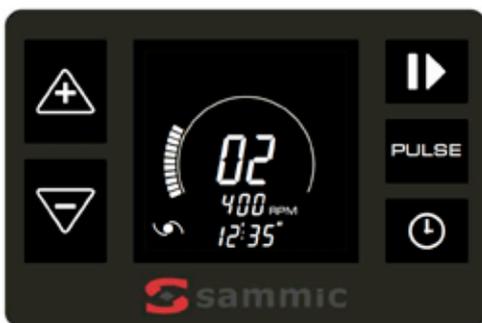
ACTIVE-REIHE

- >> 1 Geschwindigkeit
- >> Intuitives Bedienfeld



ULTRA-REIHE

- >> Einstellbare Geschwindigkeit
- >> Technologie „Brushless“: maximale Effizienz



... in kompakter Größe

GEMÜSESCHNEIDER

Über 35 verschiedene Schnittarten

CA-21



CA-2V



KOMBIGERÄT: 2 in 1

Vielseitigkeit in kompakter Größe

CK-241



CK-24V



KUTTER

Eine Vielzahl an Funktionen
innerhalb von Sekunden

K-41



K-4V





Kompakte Größe, große Funktionalität



Gemüseschneider, Kutter-Emulgierer oder Kombigerät

Bestehend aus 3 Produkten (Gemüseschneider, Kutter-Emulgierer oder Kombigerät), die eine breite Palette von Funktionen abdecken, ist jedes Produkt in 2 Produktlinien erhältlich: ACTIVE und ULTRA.



ACTIVE oder ULTRA Produktreihen

ACTIVE-Linie: die Modelle mit einer Geschwindigkeitsstufe sind mit unkompliziert designten Bedienelementen für eine sehr intuitive Benutzung ausgestattet.

ULTRA-Linie: Die Modelle mit einstellbarer Geschwindigkeitsstufen sind mit der „Brushless“-Technologie ausgestattet und verfügen über ein fortschrittliches Bedienfeld. Das Bedienfeld dieser Maschinen ist sehr intuitiv zu verwenden und stellt alle Informationen auf einen Blick dar.



„Brushless“-Technologie (ULTRA)

Die „Brushless“-Motoren oder auch bürstenlosen Motoren sind sehr effizient, wodurch unabhängig von der Geschwindigkeit immer die gleiche Kraft entfaltet wird. Außerdem wiegen diese Motoren weniger, sind geräuschärmer und da keine Lüftung nötig ist, wird die Dichtheit der Maschinen verbessert.



Robust und leicht

Aus verstärkten Materialien höchster Qualität hergestellt, sind Compact-Gemüseschneider und -Kutter robust und gleichzeitig handlich und leicht.

Entwickelt, um Ihren Arbeitsbereich optimal zu nutzen

Eine Öffnung im Motorblock ermöglicht, neben dem Schutz des Steckers, auch die optimale Nutzung des Arbeitsbereichs des Benutzers.

Dank des Maschinendesigns benötigt der Stecker daher nicht mehr Platz und die Maschine kann sogar an einer Wand positioniert arbeiten.



Spülmaschinenfeste Komponenten

Alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind zur Reinigung zerlegbar und spülmaschineneeignet, was maximale Hygiene garantiert.

Gemüeschneider



Erhöhte Produktion in kompakter Größe

Je nach Produkt, Schnitt und Geschwindigkeit erreichen die Gemüeschneider eine Produktionsleistung von 50 bis 350 kg/h.

Auswechselbare Scheiben und Gitter

Das Sortiment an Scheiben und Gittern ermöglicht über 35 verschiedene Schnittarten.

Déli-cut: universell und vielseitig

Der exklusive 4 x 4 x 8 mm Brunoise-Schnitt ist einzigartig zum Kochen, Sautieren, Würzen, Füllungen zubereiten und vieles mehr.

Auswurfvorrichtung

Die Auswurfvorrichtung ermöglicht das Ausgeben des geschnittenen Produktes durch die Schwerkraft und ohne Aufpralle zu erleiden. Diese Leistung ist insbesondere beim Schneiden von Scheiben und beim Auffangen des Produktes für die spätere Konservierung oder das Anrichten interessant. Außerdem ist der Gemüeschneider mit einer Auswurfscheibe ausgestattet, die nach Bedarf verwendet werden kann.

Seitlicher Produktauslass und orientierbares Design

Da sich der Produktauslass auf der Seite befindet, benötigen die Schneidemaschinen weniger Platz auf der Arbeitsfläche.

Das Design des Gemüeschneiders ermöglicht das Positionieren des Ausgangs des Produktes zu jeder Zeit je nach Bedarf des Anwenders nach rechts oder nach links.

Ergonomisches Design

Die Funktion Gemüeschneider ermöglicht das Schneiden mit einer einzigen Bewegung, was eine maximale Produktion ohne Ermüdung für den Benutzer bedeutet.

Exklusives „Force Control System“ (ULTRA)

Dank eines akustischen Warnhinweises wenn die vom Benutzer vorbestimmte maximale Krafterfassung überschritten wird, erhält der Benutzer die gewünschte Schnittqualität bei jedem Produkt und zu jeder Zeit.

Rüsten Sie jederzeit auf Kombi auf

Rüsten Sie Ihren Gemüeschneider zu einer Kombimaschine auf, indem Sie die Kutterschüssel und die Messer hinzufügen.

Die Maschine ist auch als Kombigerät erhältlich.



Kutter

Große Kapazität

Die Kombigeräte CK und Kutter K/ KE sind mit einem Behälter von 4,4 Litern Fassungsvermögen mit hohem Schlauch ausgestattet, wodurch Mahlen, Mischen, Kneten, usw. von 2,5 kg Produkt in Sekunden möglich ist.

Austauschbare Messer

Der Cutter-Behälter wird serienmäßig mit einem Rotor mit mikroverzahnten Schneidmessern geliefert. Optional kann das Gerät mit glatten und perforierten Schneidmessern ausgestattet werden.

Eingebaute seitliche Rührwerke

Das seitliche Rührwerk sorgt dafür, dass das Produkt sich nicht an den Wänden des Behälters sammelt und befördert es in Richtung des Messers, ohne dass dafür ein Bediener eingreifen muss. Dies ermöglicht ein schnelleres und homogeneres Arbeiten und die Überhitzung des Produkts wird vermieden.

„Invert-Blade“ Technologie

Sowohl die Messer als auch das Rührwerk wurden mit größter Sorgfalt entwickelt, um beim Pürieren eine Spitzenqualität zu erreichen. Dank des umgekehrten Schneidmessers und des seitlichen Rührwerks kann ein glattes, homogenes und einheitliches Püree erzielt werden.

Deckel mit Dichtung und Öffnung

Die Deckeldichtung des Kutter-Behälters sorgt dafür, dass die Produkte während des Zyklus nicht überlaufen. Der Deckel des Behälters ist mit einer Öffnung versehen, die das Hinzufügen von Zutaten während des Zyklus möglich macht.

Fortschrittliche Zeitschaltuhr und integrierte Programme (ULTRA)

Das Bedienfeld ist mit einer fortschrittlicher Zeitschaltuhr ausgestattet. Die Maschine verfügt über drei Spezialprogramme: dichte Zerkleinerung, feine Zerkleinerung und Pulse.

Benutzerdefinierte Programme (ULTRA)

Zusätzlich zu den drei voreingestellten Programmen (dichtes, feines und PrecisePulse fürs „chunky“ Zerkleinern), ermöglicht der KE-4V-Kutter dem Benutzer die Erstellung von bis zu 9 benutzerdefinierten Programmen. Auf diese Weise kann der Benutzer, seine eigenen Rezepte standardisieren.

Rüsten Sie jederzeit auf Kombi auf

Rüsten Sie Ihren Kutter-Emulgierer zu einer Kombimaschine auf, indem Sie die Gemüsechneiderkopf und die Scheiben hinzufügen. Die Maschine ist auch als Kombigerät erhältlich.



Gemüseschneider-Zubehör

Schneidescheiben



FCS



Gewellte Scheiben



FCOS



Pommes Frites



FCS / FCOS



FFS



Würfel



FCS



FMS



Juliennes Scheibe



FCES



Déli-cut



FCES-4+4G



FMS



Reibscheiben



SHS



Pulver



SHSF / SHSG



Kutter-Zubehör

Rotor mit mikroverzahntem Schneidmesser



Die mikroverzahnten Schneidmesser sind **ideal, um Petersilie und Produkte mit einem hohen Wasseranteil** zu zerkleinern, die bei der Verwendung von glatten Schneidmessern beschädigt werden können. Sie eignen sich auch für gefrorene **Produkte, getrocknetes Obst, gepökelten Schinken, gekochtes Fleisch oder Pürees** (die Masse wird mit diesen Messern feiner).

Rotor mit glattem Schneidmesser



Die glatten Schneidmesser **eignen sich zum Schneiden von rohem Fleisch**, da dieses aufgrund seiner Schneide und Form die Nervenfasern und schwierigen Bereiche des Fleisches einfach zerkleinern kann. Außerdem empfiehlt sich diese Art von Schneidmesser **für Gemüse allgemein**, da es Gemüse sehr gut schneiden kann und beim Schneiden nur wenig Saft entsteht.

Rotor mit perforiertem Schneidmesser



Die perforierten Schneidmesser **werden verwendet, um Saucen herzustellen oder Produkte wie Mayonnaise, Cocktailsauce, Aioli, etc. zu mischen** sowie für bestimmte **Pâtisserie-Mischungen**.

Technische Daten

	KOMBI		GEMÜSESCHNEIDER		KUTTER-EMULGIERER	
PRODUKTTREIHE	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA
Modell	CK-241	CK-24V	CA-21	CA-2V	K-41	KE-4V
AUSWAHLHILFE						
Personen (von / bis)	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50
Stundenleistung	50 - 350 Kg	-	-			
EIGENSCHAFTEN						
Öffnungsgröße (Gemüseschneider)	89 cm ²	89 cm ²	89 cm ²	89 cm ²	-	-
Fassungsvermögen des Kessels (Kutter)	4,4 l	4,4 l	-	-	4,4 l	4,4 l
Geschwindigkeiten als Kutter (Pos.)	1	10	-	-	1	10
Motor U/Min (Kutter)	1500	300 - 3000	-	-	1500	300 - 3000
Geschwindigkeiten als Gemüseschneider (Pos.)	1	5	1	5	-	-
Motor U/Min (Gemüseschneider)	1500	300 - 1000	1500	300 - 1000	-	-
LEISTUNG						
WS	800 W	1100 W	800 W	1100 W	800 W	1100 W
AUSSENABMESSUNGEN						
Abmessungen (Gemüseschneider)	378 x 309 x 533 mm	-	-			
Abmessungen (Kutter)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	-	-	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm
Nettogewicht (Gemüseschneider)	15,3 Kg	13 Kg	15,3 Kg	13 Kg	-	-
Nettogewicht (Kutter)	14,2 Kg	11,9 Kg	-	-	14,2 Kg	11,9 Kg

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024 · 0009378-02

Scheiben und Gatter (Gemüseschneider)

REIHE	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	12mm	14mm	16mm	Pulver
FCS – Schneidescheiben	x	x	x	x	x	x		x	x	x			
FCOS – Gewellte Scheiben		x											
FFS – Pommes Frites								x	x				
FMS – Würfel								x	x	x			
FCES – Juliennes Scheibe		x		x		x		x					
FCES + FMS - Déli-cut *				x									
SHS – Reibscheiben		x	x	x			x						
SHSF – Feines Pulver													x
SHSG – Grobes Pulver													x

* Empfohlene Größe: 4 x 4 x 8 mm



www.sammic.com



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

